叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 牡蛎的十五种新吃法(fifteen New Ways For Oysters) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

牡蛎的十五种新吃法(Fifteen New Ways for Oysters)

[ˌfɪfˈtiːn] [njuː] [weɪz]
Fifteen **New** **Ways**
十五 新的 方式

十五种新方法

[fɔː(r); fə(r)]['ɔɪstə(r)z]
for **Oysters**
为了 牡蛎

牡蛎

['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrər]
MRS **S** **T** **RORER**
太太 S T 罗勒

圣罗勒夫人

['ʌðə(r)] [bʊks]
OTHER **BOOKS**
其他 图书

其他书籍

[baɪ]['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrər]
By **MRS** **S** **T** **RORER**
经过 太太 S T 罗勒

圣罗勒夫人

['mɪsɪz] - [kʊk] [bʊk]
Mrs **Rorer's** **Cook** **Book**
太太 - 厨师 书

罗勒太太的食谱

['nɪəli] - ['peɪdʒɪz][ɒv; əv][ðə; ði] ['tʃɔɪsɪst] ['resəpɪz][ɪn] ['evri] [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv] ['kʊkəri] ; [baʊnd][ɪn]
nearly **600** **pages** **of** **the** **choicest** **recipes** **in** **every** **department** **of** **cookery** **;** **bound** **in**
几乎 - 页面 的 这 精选 食谱 在 每一个 部门 的 烹饪 ; 边界 在
['wɒʃəbl] ['ɔɪlklɒθ] ['kʌvəz] , $1 . -
washable **oilcloth** **covers** **,** **$1** **.** **75**
可洗的 油布 封面 , $1 . -

近600页精选烹饪各个领域的最优质食谱；采用可水洗油布封面装订，售价1.75美元。

['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv]
Canning **and** **Preserving**
罐头 和 保存

罐装和保存

['peɪpə(r)] ['kʌvəz] , - [sents] ; [klɒθ] , - [sents]
paper **covers** **,** **40** **cents** **;** **cloth** **,** **75** **cents**
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

[hɒt] ['weðə(r)] ['dɪʃɪz]
Hot **Weather** **Dishes**
热的 天气 菜肴

炎热天气下的菜肴

['peɪpə(r)] ['kʌvəz] , - [sents] ; [klɒθ] , - [sents]
paper **covers** **,** **40** **cents** **;** **cloth** **,** **75** **cents**
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

[həʊm] ['kændi] ['meɪkɪŋ]
Home Candy Making
家 糖果 制作

家庭糖果制作

['peɪpə(r)] ['kʌvəz] , - [sents] ; [klɒθ] , - [sents]
paper covers , 40 cents ; cloth , 75 cents
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

['twenti] [kwɪk] [su:ps]
Twenty Quick Soups
二十 快的 汤

二十种速成汤

[ˌfɪf'ti:n] [nju:] [weɪz] [fɔ:(r); fə(r)] ['ɔɪstə(r)z]
Fifteen New Ways for Oysters
十五 新的 方式 为了 牡蛎

牡蛎的十五种新吃法

[haʊ] [tu:; tə] [ju:z] [ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]
How to Use a Chafing Dish
如何 到 使用 一个 摩擦 盘子

如何使用保温餐盘

[kə'ləʊniəl] ['resəpɪz]
Colonial Recipes
殖民 食谱

殖民时期食谱

['sænwɪtʃz]
Sandwiches
三明治

三明治

['deinti]
Dainties
精致小点心

精致小点

[i:tʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'bʌv] [sɪks] ['vɒlju:mz] [ɪz] [baʊnd] [ɪn] [ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['kʌləd] ['lɪnɪn] [klɒθ] ,
Each of the above six volumes is bound in a different colored linen cloth ,
每个 的 这 多于 六 卷 是 边界 在 一个 不同的 有色 亚麻布 布 ,

以上六卷书均采用不同颜色的亚麻布装帧。

['bju:tɪfli] [stæmpt] [ɪn] [k'ʌləz] ; [praɪs] - [sents] [i:tʃ]
beautifully stamped in colors ; price 25 cents each
非常漂亮 盖章 在 颜色 ; 价格 - 分 每个

印章色彩鲜艳，精美绝伦；每个售价25美分。

['ɑ:nəld] [ænd; ənd] ['kʌmpəni] ['pʌblɪʃəz]
ARNOLD AND COMPANY Publishers
阿诺德 和 公司 出版商

阿诺德公司出版社

[ˌfɪlə'delfiə]
PHILADELPHIA
费城

费城

[ˌfɪf'ti:n] [nju:] [weɪz]
Fifteen New Ways
十五 新的 方式

十五种新方法

[fɔː(r); fə(r)] ['ɔɪstə(r)z]
for **Oysters**
为了 牡蛎

牡蛎

[baɪ]['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrər]
By **MRS** **S** **T** **RORER**
经过 太太 S T 罗勒

圣罗勒夫人

[ˌfɪlə'delfiə]
PHILADELPHIA
费城

费城

['ɑːnəld] [ænd; ənd] ['kʌmpəni]
ARNOLD **AND** **COMPANY**
阿诺德 和 公司

阿诺德公司

['kɒpiraɪt] - [baɪ]['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrər]
Copyright **1894** **by** **Mrs** **S** **T** **Rorer**
版权 - 经过 太太 S T 罗勒

版权所有 © 1894 ST Rorer 夫人

['prɪntɪd] [baɪ]
Printed **by**
打印 经过

打印者

[dʒɔːdʒ] [eɪtʃ][bjuː'kænən][ænd; ənd] ['kʌmpəni]
George **H** **Buchanan** **and** **Company**
乔治 H 布坎南 和 公司

乔治·H·布坎南公司

[ˌfɪlə'delfiə]
Philadelphia
费城

费城

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

['kʌrid] ['ɔɪstə(r)z]
Curried **Oysters**
咖喱 牡蛎

咖喱牡蛎

['səʊteɪ] ['ɔɪstə(r)z]
Sauted **Oysters**
炒 牡蛎

香煎牡蛎

[bɔɪld] ['ɔɪstə(r)z]
Boiled **Oysters**
煮沸 牡蛎

水煮牡蛎

['ɔɪstə(r)z][ə; eɪ][lɑː] ['njuːbɜːg]
Oysters **a** **la** **Newburg**
牡蛎 一个 拉 纽堡

纽堡式牡蛎

-	['ɔɪstə(r)z]
Keebobbed	**Oysters**
-	牡蛎

基博布德牡蛎

[pæn]	[beɪkt]
Pan	**Baked**
平底锅	烘焙

平底锅烤制

['ɔɪstə(r)]	[tɑːrts]
Oyster	**Tarts**
牡蛎	蛋挞

牡蛎挞

[kriːmd]	['ɔɪstə(r)z]
Creamed	**Oysters**
奶油	牡蛎

奶油牡蛎

['spindl]	['ɔɪstə(r)z]
Spindled	**Oysters**
纺锤形	牡蛎

梭形牡蛎

['skɒləp]	[ɒv; əv]	['ɔɪstə(r)]	[ænd; ənd]	[ˌmækə'rəʊni]
Scallop	**of**	**Oyster**	**and**	**Macaroni**
扇贝	的	牡蛎	和	通心粉

扇贝、牡蛎和通心粉

[bɪsk]	[ɒv; əv]	['ɔɪstə(r)]
Bisque	**of**	**Oyster**
浓汤	的	牡蛎

牡蛎浓汤

['ɔɪstə(r)z]	[ɪn]	[kəʊ'kiːl]
Oysters	**en**	**Coquille**
牡蛎	英文	扇贝

扇贝牡蛎

['ɔɪstə(r)z]	[stʌft]
Oysters	**Stuffed**
牡蛎	填充

酿牡蛎

['ɔɪstə(r)z]	[ɒn]	['mʌʃrʊmz]
Oysters	**on**	**Mushrooms**
牡蛎	在	蘑菇

蘑菇牡蛎

[beɪkt]	['mʌʃrʊmz]
Baked	**Mushrooms**
烘焙	蘑菇

烤蘑菇

[lɑːd]	['ɔɪstə(r)z]	[brɔɪld]
Larded	**Oysters**	**Broiled**
肥腻的	牡蛎	烤制

烤猪油牡蛎

['kʌrid]	['ɔɪstə(r)z]
CURRIED	**OYSTERS**
咖喱	牡蛎

咖喱牡蛎

[dreɪn] ['twentɪ] - [faɪv] [gʊd] , [fæt]['ɔɪstə(r)z] , [bɔɪl][ðə; ðɪ]['lɪkə(r)] , [skɪm][ænd; ənd][streɪn][ˌaɪ 'tiː] .

Drain	**twenty**	**-**	**five**	**good**	**,**	**fat**	**oysters**	**,**	**boil**	**the**	**liquor**	**,**	**skim**	**and**	**strain**	**it**	**.**
流走	二十	-	五	好的	,	胖的	牡蛎	,	熬	这	酒	,	撇去	和	拉紧	它	.

取出二十五个肥美的牡蛎，沥干汁液，煮沸，撇去浮沫并过滤。

['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [pʊt][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [slaɪs]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [gʊd] - [saɪzd]

Into	**a**	**saucepan**	**put**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**,**	**slice**	**into**	**it**	**one**	**good**	**-**	**sized**
进入	一个	平底锅	放	一	一汤匙	的	黄油	,	片	进入	它	一	好的	-	尺寸

['ʌnjən] ;

onion	**;**
洋葱	;

在平底锅中放入一汤匙黄油，再放入切片的一个大小合适的洋葱；

[stɜː(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ]['ʌnjən][ɪz][ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] .

stir	**and**	**cook**	**until**	**the**	**onion**	**is**	**a**	**golden**	**brown**	**.**
搅拌	和	厨师	直到	这	洋葱	是	一个	金的	棕色的	.

翻炒至洋葱呈金黄色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['levə(l)] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ]['ɔɪstə(r)]

Then	**add**	**a**	**level**	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**,**	**mix**	**and**	**add**	**the**	**oyster**
然后	添加	一个	等级	一汤匙	的	面粉	,	混合	和	添加	这	牡蛎

['lɪkə(r)] ,

liquor	**,**
酒	,

然后加入一平勺面粉，搅拌均匀，再加入牡蛎汁。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] ['meʒə(r)] [wʌn] - [hɑːf][paɪnt] .

which	**should**	**measure**	**one**	**-**	**half**	**pint**	**.**
哪个	应该	措施	一	-	一半	品脱	.

其量应为半品脱。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] , [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['tʃɪkɪn] [stɒk] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ðɪ]['kwɒntətɪ] ; [stɜː(r)][ʌn'tɪl]

If	**it**	**does**	**not**	**,**	**add**	**sufficient**	**chicken**	**stock**	**to**	**make**	**the**	**quantity**	**;**	**stir**	**until**
如果	它	做	不是	,	添加	充足的	鸡	库存	到	制作	这	数量	;	搅拌	直到

['bɔɪlɪŋ] ;

boiling	**;**
沸腾	;

如果不够，就加入足够的鸡汤至所需量；搅拌至沸腾；

[mɪks][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [stɒk] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

mix	**a**	**teaspoonful**	**of**	**curry**	**powder**	**with**	**a**	**little**	**stock**	**,**	**a**	**teaspoonful**	**of**
混合	一个	一茶匙	的	咖喱	粉末	和	一个	小的	库存	,	一个	一茶匙	的

['tɜːmərɪk] ,

turmeric	**,**
姜黄	,

将一茶匙咖喱粉与少许高汤、一茶匙姜黄粉混合，

['mɔɪsnd] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [stɑːtʃ] , [ænd; ənd][bɔɪl] [ə'gen] ;

moistened	**with**	**a**	**little**	**starch**	**,**	**and**	**boil**	**again**	**;**
湿润	和	一个	小的	淀粉	,	和	熬	再次	;

加少许淀粉润湿，再煮一次；

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [streɪn]['ɪntuː][ðə; ðɪ]['ʌpə(r)] [pɑːt][ɒv; əv][ə; eɪ]

add	**one**	**-**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**strain**	**into**	**the**	**upper**	**part**	**of**	**a**
添加	一	-	一半	一茶匙	的	盐	和	拉紧	进入	这	上	部分	的	一个

['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .

double	**boiler**	**.**
双倍的	锅炉	.

加入半茶匙盐，然后过滤到双层蒸锅的上层。

[hæv; həv] ['redi] [naʊ] [ə; eɪ] ['grɪdl] , [kwaɪt] [hɒt] .

Have	**ready**	**now**	**a**	**griddle**	**,**	**quite**	**hot**	**.**
有	准备好	现在	一个	烤盘	,	相当	热的	.

现在准备好一个很热的煎锅。

[brʌʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [θrəʊ] [ɒn] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] ;

Brush	**it**	**lightly**	**with**	**butter**	**,**	**throw**	**on**	**four**	**or**	**five**	**of**	**the**	**oysters**	**;**
刷子	它	轻轻	和	黄油	,	扔	在	四	或者	五	的	这	牡蛎	;

在表面轻轻刷上一层黄油，放上四五个牡蛎；

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [sɪə(r)] [ɔː(r)] [braʊn] , [tɜːn] [ðem; ðəm] , [braʊn] , [ænd; ənd] [θrəʊ] [ðem; ðəm]

as	**soon**	**as**	**they**	**sear**	**or**	**brown**	**,**	**turn**	**them**	**,**	**brown**	**,**	**and**	**throw**	**them**
作为	很快	作为	他们	炙烤	或者	棕色的	,	转动	他们	,	棕色的	,	和	扔	他们

['ɪntuː] [ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] .

into	**the**	**curry**	**sauce**	**.**
进入	这	咖喱	酱	.

煎至表面焦黄或呈褐色后，翻面煎至褐色，然后放入咖喱酱中。

[səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ðə; ði] [həʊl] ['nʌmbə(r)] [kʊkt] .

So	**continue**	**until**	**you**	**have**	**the**	**whole**	**number**	**cooked**	**.**
所以	继续	直到	你	有	这	所有的	数字	煮熟	.

继续操作，直到把所有食材都煮熟为止。

[sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

['səʊteɪ] ['ɔɪstə(r)z]

SAUTED	**OYSTERS**
炒	牡蛎

香煎牡蛎

[dreɪn] ['twenti] - [faɪv] [fæt] ['ɔɪstə(r)z] , [spred] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [bɔːd] ,

Drain	**twenty**	**-**	**five**	**fat**	**oysters**	**,**	**spread**	**them**	**out**	**on**	**a**	**board**	**,**
流走	二十	-	五	胖的	牡蛎	,	传播	他们	出去	在	一个	木板	,

将二十五个肥牡蛎沥干水分，摊放在木板上，

['keəfəli] ['lɪftɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] [baɪ] [ðə; ði] ['mʌskjələ(r)] [pɑːt] .

carefully	**lifting**	**them**	**with**	**the**	**fingers**	**by**	**the**	**muscular**	**part**	**.**
小心	举重	他们	和	这	手指	经过	这	肌肉发达的	部分	.

用手指小心地捏住肌肉部分，将它们提起。

['nevə(r)] [stɪk] [ə; eɪ] [fɔːk] ['ɪntuː] [æn; ən] ['ɔɪstə(r)] .

Never	**stick**	**a**	**fork**	**into**	**an**	**oyster**	**.**
绝不	戳	一个	叉	进入	一个	牡蛎	.

千万不要用叉子戳牡蛎。

[wɪð] [ə; eɪ] [sɒft] [piːs] [ɒv; əv] [tʃiːz] [klɒθ] , [draɪ] [iːtʃ] [wʌn] ['keəfəli] [wɪ'ðaʊt] ['bruːzɪŋ] .

With	**a**	**soft**	**piece**	**of**	**cheese**	**cloth**	**,**	**dry**	**each**	**one**	**carefully**	**without**	**bruising**	**.**
和	一个	柔软的	片	的	奶酪	布	,	干燥	每个	一	小心	没有	瘀伤	.

用一块柔软的纱布小心地擦干每一片，不要弄伤它们。

[dʌst] ['laɪtli] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [red] ['pepə(r)] .

Dust	**lightly**	**with**	**salt**	**and**	**red**	**pepper**	**.**
灰尘	轻轻	和	盐	和	红色的	胡椒	.

轻轻撒上盐和红辣椒粉。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ʃiːt] - ['aɪən] ['səʊteɪ] [pæn] .

Have	**ready**	**a**	**large**	**sheet**	**-**	**iron**	**sauted**	**pan**	**.**
有	准备好	一个	大的	床单	-	铁	炒	平底锅	.

准备一个大的铁质煎锅。

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [dʒʌst] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['bʌtə(r)][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)][frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] .

Put	in	the	bottom	just	sufficient	butter	to	keep	the	oyster	from	sticking	.
放	在	这	底部	只是	充足的	黄油	到	保持	这	牡蛎	从	粘性	.

在锅底放适量的黄油，防止牡蛎粘锅。

[hæv; həv][æt; ət][jɔː(r); jə(r)][saɪd][ðə; ði] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] , ['naɪsli] ['hiːtɪd] ,

Have	at	your	side	the	serving	dish	,	nicely	heated	,
有	在	你的	边	这	服务	盘子	,	很好	加热	,

将盛菜的盘子放在手边，并加热至适宜温度。

[ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪ] [pʊt][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][juːz] [waɪn] ,

in	which	you	may	put	a	tablespoonful	of	butter	,	and	if	you	use	wine	,
在	哪个	你	可能	放	一个	一汤匙	的	黄油	,	和	如果	你	使用	葡萄酒	,

你可以在里面放一汤匙黄油，如果你用的是葡萄酒，

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃeri] , [ænd; ənd][ə'baʊt][fɔː(r)][drɒps][ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .

a	tablespoonful	of	sherry	,	and	about	four	drops	of	Worcestershire	sauce	.
一个	一汤匙	的	雪利酒	,	和	关于	四	滴	的	伍斯特郡	酱	.

一汤匙雪利酒，以及大约四滴伍斯特沙司。

[naʊ] [θrəʊ] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['ɪntuː][ðə; ði][hɒt][pæn] .

Now	throw	the	oysters	,	a	few	at	a	time	,	into	the	hot	pan	.
现在	扔	这	牡蛎	,	一个	很少	在	一个	时间	,	进入	这	热的	平底锅	.

现在将牡蛎一次几个地放入热锅中。

[ʃeɪk] [ðem; ðəm] .

Shake	them	.
摇	他们	.

摇晃它们。

[lɪft] [ðem; ðəm] ['kwɪkli] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [gɪlz] [hæv; həv] [kɜːld] ;

Lift	them	quickly	as	soon	as	the	gills	have	curled	;
举起	他们	迅速地	作为	很快	作为	这	鳃	有	卷曲	;

鳃卷曲后立即迅速提起;

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [ðen] [kʊk] [ə; eɪ]['sekənd][lɒt] .

put	them	into	the	serving	dish	and	then	cook	a	second	lot	.
放	他们	进入	这	服务	盘子	和	然后	厨师	一个	第二	很多	.

将它们放入盛菜盘中，然后再煮第二批。

[duː; də][nɒt] [kʊk] ['əʊvə(r)] [eɪt] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Do	not	cook	over	eight	at	a	time	.
做	不是	厨师	超过	八	在	一个	时间	.

一次不要煮超过八个。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	at	once	.
服务	在	一次	.

立即食用。

[bɔɪld] ['ɔɪstə(r)z]

BOILED	OYSTERS
煮沸	牡蛎

水煮牡蛎

[melt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [ðen] [streɪn][ɔː(r)][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [ɒf] ['keəfəli] ,

Melt	two	tablespoonfuls	of	butter	and	then	strain	or	pour	it	off	carefully	,
熔化	二	汤匙	的	黄油	和	然后	拉紧	或者	倒	它	离开	小心	,

融化两汤匙黄油，然后小心地过滤或倒掉。

['liːvɪŋ] [ðə; ði] ['sedɪmənt] [ɪn][ðə; ði] ['meltɪŋ] [pæn] .

leaving	the	sediment	in	the	melting	pan	.
离开	这	沉淀	在	这	融化	平底锅	.

将沉淀物留在熔炉中。

[pʊt][ðə; ði] [streɪnd] ['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)]['gəʊɪŋ][tuː; tə] [sɜːv] [ðə; ði]

Put	the	strained	butter	in	a	heated	dish	in	which	you	are	going	to	serve	the
放	这	紧张	黄油	在	一个	加热	盘子	在	哪个	你	是	去	到	服务	这

['ɔɪstə(r)z] .

oysters	.
牡蛎	.

将过滤后的黄油放入盛放牡蛎的加热盘中。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd]['ket(ə)l][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Have	ready	a	good	-	sized	kettle	of	boiling	water	.
有	准备好	一个	好的	-	尺寸	壶	的	沸腾	水	.

准备一大壶开水。

[hæv; həv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] [dreɪnd] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] , [wɪtʃ] [həʊld][kləʊz][tuː; tə][ðə; ði]['ket(ə)l][ɪn][jɔː(r); jə(r)]

Have	the	oysters	drained	in	a	bowl	,	which	hold	close	to	the	kettle	in	your
有	这	牡蛎	排水	在	一个	碗	,	哪个	抓住	关闭	到	这	壶	在	你的

[left][hænd] .

left	hand	.
左边	手	.

将牡蛎沥干水分，放在碗里，左手将碗放在靠近水壶的地方。

[naʊ] [wɪð] [ə; eɪ] ['skɪmə(r)] [teɪk] [aʊt] [faɪv][ɔː(r)][sɪks]['ɔɪstə(r)z] .

Now	with	a	skimmer	take	out	five	or	six	oysters	.
现在	和	一个	撇渣器	拿	出去	五	或者	六	牡蛎	.

现在用撇沫器捞出五六个牡蛎。

[θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][dʒʌst][ə; eɪ] ['mɪnɪt] .

Throw	them	into	the	boiling	water	for	just	a	minute	.
扔	他们	进入	这	沸腾	水	为了	只是	一个	分钟	.

把它们放进沸水中煮一分钟。

[ðen] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] ['skɪmə(r)] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] , [dreɪn] ['keəfəli] ,

Then	with	the	same	skimmer	take	them	out	,	drain	carefully	,
然后	和	这	相同的	撇渣器	拿	他们	出去	,	流走	小心	,

然后用同一个撇渣器将它们捞出，小心沥干水分。

[θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['hiːtɪd] [dɪʃ] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

throw	them	into	the	heated	dish	of	melted	butter	,
扔	他们	进入	这	加热	盘子	的	融化	黄油	,

把它们扔进盛有融化黄油的热盘里，

[ænd; ənd][səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] ['kwɒntəti] [bɔɪld] .

and	so	continue	until	you	have	the	desired	quantity	boiled	.
和	所以	继续	直到	你	有	这	想要的	数量	煮沸	.

如此反复，直到煮出所需的量。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðen] [tuː; tə] [iːtʃ] ['twenti] - [faɪv][ə; eɪ][hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][dʒʌst][ə; eɪ]

Add	then	to	each	twenty	-	five	a	half	-	teaspoonful	of	salt	and	just	a
添加	然后	到	每个	二十	-	五	一个	一半	-	一茶匙	的	盐	和	只是	一个

[greɪn][ɒv; əv] [keɪ'en] .

grain	of	cayenne	.
粮食	的	辣椒	.

然后，在每二十五份中加入半茶匙盐和一粒辣椒粉。

[sɜːv] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] .

Serve	smoking	hot	.
服务	吸烟	热的	.

趁热食用。

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] [dɪ'lɪʃəs] [weɪz] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] ['ɔɪstə(r)z] .

This	is	one	of	the	most	delicious	ways	of	cooking	oysters	.
这	是	一	的	这	最多	可口的	方式	的	烹饪	牡蛎	.

这是烹饪牡蛎最美味的方法之一。

[ɪf] [juː; jʊ][juːz] [waɪn] , [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃeri] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
If you use wine , two tablespoonfuls of sherry may be added .
如果 你 使用 葡萄酒 , 二 汤匙 的 雪利酒 可能 是 额外 .

如果使用葡萄酒，可以加入两汤匙雪利酒。

['ɔɪstə(r)z]
OYSTERS
牡蛎

牡蛎

[ə; eɪ] [lɑː] ['njuːbɜːg]
A LA NEWBURG
一个 洛杉矶 纽堡

洛杉矶新堡

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstə(r)z] ; [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['pɪtʃə(r)] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Drain fifty oysters ; pour over them a pitcher of cold water .
流走 五十 牡蛎 ; 倒 超过 他们 一个 投手 的 寒冷的 水 .

沥干五十个牡蛎的汁水；往牡蛎上浇一壶冷水。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['grænɪt] [pæn] , ['sməʊkɪŋ] [hɒt] ; [θrəʊ] [ɪn][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz]
Have ready a granite pan , smoking hot ; throw in the oysters ; add two ounces
有 准备好 一个 花岗岩 平底锅 , 吸烟 热的 ; 扔 在 这 牡蛎 ; 添加 二 盎司
[ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
of butter ,
的 黄油 ,

准备一个烧得滚烫的花岗岩平底锅；放入牡蛎；加入两盎司黄油，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
a teaspoonful of salt and a quarter of a teaspoonful of pepper .
一个 一茶匙 的 盐 和 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 胡椒 .

一茶匙盐和四分之一茶匙胡椒粉。

[stɜː(r)] ['keəfəli] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ɑː(r); ə(r)] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] .
Stir carefully with a wooden spoon until the oysters are smoking hot .
搅拌 小心 和 一个 木制的 勺子 直到 这 牡蛎 是 吸烟 热的 .

用木勺轻轻搅拌，直到牡蛎冒烟为止。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ['biːt(ə)n] [wɪð] [sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] ;
Have ready the yolks of two eggs beaten with six tablespoonfuls of cream ;
有 准备好 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 被打败 和 六 汤匙 的 奶油 ;

准备好两个鸡蛋的蛋黄，加入六汤匙奶油打匀；

[ˌeɪ diː 'diː] quickly--do [nɒt] [bɔɪl] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn]
add quickly--do not boil ; then add a tablespoonful of sherry and serve on
添加 quickly--do 不是 熬 ; 然后 添加 一个 一汤匙 的 雪利酒 和 服务 在
['naɪsli] [braʊn] [təʊst] .
nicely browned toast .
很好 棕色 吐司 .

快速加入——不要煮沸；然后加入一汤匙雪利酒，淋在烤至金黄的吐司上即可食用。

- ['ɔɪstə(r)z]
KEEBOBBED OYSTERS
- 牡蛎

基博布德牡蛎

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstə(r)z] .
Drain fifty oysters .
流走 五十 牡蛎 .

沥干五十个牡蛎的水。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] , [skɪm] [ænd; ənd] [streɪn] , [ænd; ənd] [stænd] [ə'saɪd] [ʌn'tɪl] ['wɒntɪd] .

Boil	**the**	**liquor**	**,**	**skim**	**and**	**strain**	**,**	**and**	**stand**	**aside**	**until**	**wanted**	**.**
熬	这	酒	,	撇去	和	拉紧	,	和	站立	旁边	直到	通缉	.

将酒煮沸，撇去浮沫，过滤，放在一旁备用。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪt] [pɑːt] [frɒm; frəm] [wʌn] [ruːt] [ɒv; əv] ['seləri] , [ænd; ənd] [slaɪs] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [faɪn] .

Take	**the**	**white**	**part**	**from**	**one**	**root**	**of**	**celery**	**,**	**and**	**slice**	**it**	**very**	**fine**	**.**
拿	这	白色的	部分	从	一	根	的	芹菜	,	和	片	它	非常	美好的	.

取一根芹菜根的白色部分，切成细丝。

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['pɑːsli] [tuː; tə] [meɪk] [tuː] ['teibl,spuːnful] .

Chop	**sufficient**	**parsley**	**to**	**make**	**two**	**tablespoonfuls**	**.**
劈	充足的	香菜	到	制作	二	汤匙	.

切碎足够的欧芹，制成两汤匙的量。

[pʊt] [aʊt] [ɒn] [ðə; ði] [bɔːd] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] [krʌmz] ; [biːt] [fɔː(r)] [egz] ;

Put	**out**	**on**	**the**	**board**	**about**	**a**	**pint**	**of**	**stale**	**bread**	**crumbs**	**;**	**beat**	**four**	**eggs**	**;**
放	出去	在	这	木板	关于	一个	品脱	的	陈旧	面包	面包屑	;	打	四	鸡蛋	;

在案板上放一品脱左右的陈面包屑；打散四个鸡蛋；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)] ['lɪkə(r)] .

add	**to**	**them**	**about**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**oyster**	**liquor**	**.**
添加	到	他们	关于	四	汤匙	的	牡蛎	酒	.

加入约四汤匙牡蛎汁。

[naʊ] [dɪp] [iːtʃ] ['ɔɪstə(r)] [fɜːst] [ɪn] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [ðen] ['ɪntuː] [ðə; ði] [krʌmz] .

Now	**dip**	**each**	**oyster**	**first**	**in**	**the**	**egg**	**and**	**then**	**into**	**the**	**crumbs**	**.**
现在	蘸	每个	牡蛎	第一的	在	这	蛋	和	然后	进入	这	面包屑	.

现在先将每个牡蛎蘸上蛋液，再蘸上面包屑。

[ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['niːtli] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , ['kraʊdɪŋ] [ðem; ðəm] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ;

Arrange	**them**	**neatly**	**over**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**baking**	**dish**	**,**	**crowding**	**them**	**just**	**a**	**little**	**;**
安排	他们	整齐地	超过	这	底部	的	一个	烘烤	盘子	,	拥挤	他们	只是	一个	小的	;

将它们整齐地排列在烤盘底部，稍微挤在一起即可；

['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['seləri] [ænd; ənd] ['pɑːsli] ;

sprinkle	**over**	**them**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**celery**	**and**	**parsley**	**;**
撒	超过	他们	盐	,	胡椒	,	芹菜	和	香菜	;

撒上盐、胡椒粉、芹菜和欧芹；

[ðen] [dɪp] [ə'gen] [ænd; ənd] [pʊt] ['əʊvə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)z] ; ['siːz(ə)n] , [ˌeɪ diː 'diː] ['seləri] [ænd; ənd] ['pɑːsli] ,

then	**dip**	**again**	**and**	**put**	**over**	**another**	**layer**	**of**	**oysters**	**;**	**season**	**,**	**add**	**celery**	**and**	**parsley**	**,**
然后	蘸	再次	和	放	超过	其他	层	的	牡蛎	;	季节	,	添加	芹菜	和	香菜	,

然后再次蘸上酱汁，铺在另一层牡蛎上；调味，加入芹菜和欧芹。

[ænd; ənd] [səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] ; ['hævɪŋ] [ðə; ði] [lɑːst] ['leɪə(r)] ['ɔɪstə(r)z] .

and	**so**	**continue**	**until**	**the**	**baking**	**dish**	**is**	**full**	**;**	**having**	**the**	**last**	**layer**	**oysters**	**.**
和	所以	继续	直到	这	烘烤	盘子	是	满的	;	拥有	这	最后的	层	牡蛎	.

如此继续，直到烤盘装满；最后一层放牡蛎。

[kʌt] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] ;

Cut	**a**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**into**	**pieces**	**,**	**and**	**put**	**them**	**over**	**the**	**top**	**;**
切	一个	一汤匙	的	黄油	进入	件	,	和	放	他们	超过	这	顶部	;

将一汤匙黄油切成小块，放在上面；

[pɔː(r)][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] ['lɪkə(r)] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [həʊl] .

pour	**a**	**gill**	**of**	**the**	**oyster**	**liquor**	**over**	**the**	**whole**	**.**
倒	一个	鳃	的	这	牡蛎	酒	超过	这	所有的	.

将少许牡蛎汁淋在整个食物上。

[beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**quick**	**oven**	**twenty**	**minutes**	**.**
烤	在	快的	烤箱	二十	分钟	.

用快烤箱烤二十分钟。

[sɜːv] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] .

Serve	**smoking**	**hot**	**.**
服务	吸烟	热的	.

趁热食用。

[pæn] [beɪkt]

PAN	**BAKED**
平底锅	烘焙

平底锅烘烤

[dreɪn] ['twenti] - [faɪv]['ɔɪstə(r)z] [friː] [frɒm; frəm][ɔːl]['lɪkə(r)] .

Drain	**twenty**	**-**	**five**	**oysters**	**free**	**from**	**all**	**liquor**	**.**
流走	二十	-	五	牡蛎	自由的	从	全部	酒	.

将二十五个牡蛎沥干，去除所有汁液。

[ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [gʊd] - [saɪzd][ænd; ənd][fæt] .

The	**oysters**	**should**	**be**	**good**	**-**	**sized**	**and**	**fat**	**.**
这	牡蛎	应该	是	好的	-	尺寸	和	胖的	.

牡蛎应该个头大、肉质肥美。

[ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][æn; ən][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [pʊt][wʌn][skweə(r)][ɒv; əv] ['naɪsli] ['təʊstɪd]

In	**the**	**bottom**	**of**	**an**	**individual**	**baking**	**dish**	**put**	**one**	**square**	**of**	**nicely**	**toasted**
在	这	底部	的	一个	个人	烘烤	盘子	放	一	正方形	的	很好	烤过的

[bred] .

bread	**.**
面包	.

在单个烤盘底部放入一块烤至金黄的面包片。

[ɒn] [tɒp][ɒv; əv] [ðɪs] [ə'reɪndʒ] [ə'baʊt][sɪks]['ɔɪstə(r)z] ;

On	**top**	**of**	**this**	**arrange**	**about**	**six**	**oysters**	**;**
在	顶部	的	这	安排	关于	六	牡蛎	;

在此基础上摆放约六个牡蛎；

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)]

sprinkle	**over**	**them**	**a**	**quarter**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**a**	**dash**	**of**	**pepper**
撒	超过	他们	一个	四分之一	一茶匙	的	盐	和	一个	短跑	的	胡椒

,

,

,

撒上四分之一茶匙盐和少许胡椒粉，

[ænd; ənd] [ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] .

and	**then**	**pour**	**over**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**cream**	**.**
和	然后	倒	超过	四	汤匙	的	奶油	.

然后淋上四汤匙奶油。

[stænd] [ðiːz] ['dɪʃɪz] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [ðen] [rʌn] ['ɪntuː][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [ten]

Stand	**these**	**dishes**	**in**	**a**	**baking**	**pan**	**,**	**then**	**run**	**into**	**a**	**hot**	**oven**	**for**	**about**	**ten**
站立	这些	菜肴	在	一个	烘烤	平底锅	,	然后	跑步	进入	一个	热的	烤箱	为了	关于	十

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

将这些菜肴放入烤盘中，然后放入预热好的烤箱中烤约十分钟。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns][ɪn][ðə; ði] ['dɪʃɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [kʊkt] .

Serve	**at**	**once**	**in**	**the**	**dishes**	**in**	**which**	**they**	**were**	**cooked**	**.**
服务	在	一次	在	这	菜肴	在	哪个	他们	是	煮熟	.

立即用烹饪时的餐具盛出食用。

['ɔɪstə(r)] [tɑːrts]

OYSTER	**TARTS**
牡蛎	蛋挞

牡蛎挞

[hæv; həv] ['redi] [ə'baʊt][hɑːf] - [paʊnd] [ɒv; əv] [frentʃ] [pʌf] [peɪst] .

Have	**ready**	**about**	**half**	**-**	**pound**	**of**	**French**	**puff**	**paste**	**.**
有	准备好	关于	一半	-	磅	的	法语	噗	粘贴	.

准备约半磅法式酥皮面团。

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstə(r)z] .

Drain	**fifty**	**oysters**	**.**
流走	五十	牡蛎	.

沥干五十个牡蛎的水。

[pʊt] [ten] ['ɪntuː][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ] ['dɪʃɪz] .

Put	**ten**	**into**	**individual**	**baking**	**dishes**	**.**
放	十	进入	个人	烘烤	菜肴	.

将十个分别放入烤盘中。

[dʌst] ['əʊvə(r)] [ə'baʊt] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ][greɪn] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] ,

Dust	**over**	**about**	**a**	**quarter**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**a**	**grain**	**of**	**red**	**pepper**	**,**
灰尘	超过	关于	一个	四分之一	一茶匙	的	盐	,	一个	粮食	的	红色的	胡椒	,

撒上约四分之一茶匙盐和一粒红辣椒碎，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] ['hɪkəri] [nʌt] .

and	**place**	**in**	**the**	**center**	**a**	**bit**	**of**	**butter**	**the**	**size**	**of**	**a**	**hickory**	**nut**	**.**
和	地方	在	这	中心	一个	少量	的	黄油	这	尺寸	的	一个	山胡桃木	坚果	.

在中间放一小块像山核桃大小的黄油。

[rəʊl][ðə; ði] [peɪst] ['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] [ʃiːt] ; [wɪð] [ə; eɪ] [raʊnd] ['kʌtə(r)][stæmp] [aʊt][ə; eɪ][tɒp] .

Roll	**the**	**paste**	**into**	**a**	**thin**	**sheet**	**;**	**with**	**a**	**round**	**cutter**	**stamp**	**out**	**a**	**top**	**.**
卷	这	粘贴	进入	一个	薄的	床单	;	和	一个	圆形的	刀具	邮票	出去	一个	顶部	.

将面糊擀成薄片；用圆形模具压出顶部形状。

[pleɪs] [ðɪs] [tɒp]['əʊvə(r)][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [brʌʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] [wɪð] [ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg] ,

Place	**this**	**top**	**over**	**the**	**oysters**	**,**	**brush**	**it**	**lightly**	**with**	**the**	**yolk**	**of**	**an**	**egg**	**,**
地方	这	顶部	超过	这	牡蛎	,	刷子	它	轻轻	和	这	蛋黄	的	一个	蛋	,

将盖子盖在牡蛎上，轻轻刷上一层蛋黄液。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**twenty**	**minutes**	**.**
和	烤	在	一个	快的	烤箱	二十	分钟	.

放入烤箱快速烘烤二十分钟。

[sɜːv] [ɪn][ðə; ði] ['dɪʃɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [beɪkt] .

Serve	**in**	**the**	**dishes**	**in**	**which**	**they**	**were**	**baked**	**.**
服务	在	这	菜肴	在	哪个	他们	是	烘焙	.

用烘烤时的烤盘盛装即可。

[ðiːz] , [ɪf] ['keəfəli] [meɪd] , [ɑː(r); ə(r)] ['saɪtli] [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] ['sɜːt(ə)nli] ['veri] [gʊd] .

These	**,**	**if**	**carefully**	**made**	**,**	**are**	**sightly**	**and**	**are**	**certainly**	**very**	**good**	**.**
这些	,	如果	小心	制成	,	是	略微	和	是	当然	非常	好的	.

如果制作精良，这些糕点外观漂亮，而且品质也非常好。

[kriːmd] ['ɔɪstə(r)z]

CREAMED	**OYSTERS**
奶油	牡蛎

奶油牡蛎

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstə(r)z] ; [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['pɪtʃə(r)] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Drain	fifty	oysters	;	pour	over	them	a	pitcher	of	cold	water	.
流走	五十	牡蛎	;	倒	超过	他们	一个	投手	的	寒冷的	水	.

沥干五十个牡蛎的水；往牡蛎上浇一壶冷水。

[ðen] [tɜːn] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [brɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [dreɪn] [ə'gen]

Then	turn	them	into	a	saucepan	;	bring	them	to	a	boiling	point	,	drain	again
然后	转动	他们	进入	一个	平底锅	;	带来	他们	到	一个	沸腾	观点	,	流走	再次

,

,

,

然后将它们倒入平底锅中；煮沸后，再次沥干水分。

[ðɪs] [taɪm] ['seɪvɪŋ] [ðə; ði]['lɪkə(r)] .

this	time	saving	the	liquor	.
这	时间	保存	这	酒	.

这次把酒留了下来。

['meʒə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] .

Measure	it	,	and	add	to	it	sufficient	milk	to	make	one	pint	.
措施	它	,	和	添加	到	它	充足的	牛奶	到	制作	一	品脱	.

量好后，加入足够的牛奶，使之达到一品脱。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ;

Put	two	tablespoonfuls	of	butter	and	two	of	flour	into	a	saucepan	;
放	二	汤匙	的	黄油	和	二	的	面粉	进入	一个	平底锅	;

在平底锅中放入两汤匙黄油和两汤匙面粉；

[mɪks]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['braʊnɪŋ] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɔɪstə(r)]['lɪkə(r)][ænd; ənd][mɪlk] ;

mix	over	the	fire	without	browning	;	then	add	the	oyster	liquor	and	milk	;
混合	超过	这	火	没有	褐变	;	然后	添加	这	牡蛎	酒	和	牛奶	;

在火上搅拌，不要炒至焦黄；然后加入牡蛎汁和牛奶；

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd] [brɪŋ] [dʒʌst][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt]

stir	constantly	until	boiling	;	add	the	oysters	,	and	bring	just	to	boiling	point
搅拌	不断地	直到	沸腾	;	添加	这	牡蛎	,	和	带来	只是	到	沸腾	观点

.

:

.

不断搅拌至沸腾；加入牡蛎，再次煮沸即可。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ]

Take	from	the	fire	,	add	a	teaspoonful	of	salt	,	a	quarter	of	a
拿	从	这	火	,	添加	一个	一茶匙	的	盐	,	一个	四分之一	的	一个

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] ,

teaspoonful	of	pepper	,
一茶匙	的	胡椒	,

从火上移开，加入一茶匙盐，四分之一茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][juːz][waɪn] , [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃeri] .

and	if	you	use	wine	,	two	tablespoonfuls	of	sherry	.
和	如果	你	使用	葡萄酒	,	二	汤匙	的	雪利酒	.

如果用葡萄酒，则加入两汤匙雪利酒。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	at	once	.
服务	在	一次	.

立即食用。

['spindl] ['ɔɪstə(r)z]

SPINDLED	OYSTERS
纺锤形	牡蛎

纺锤形牡蛎

[dreɪn] ['twenti] - [faɪv] [lɑːdʒ] ['ɔɪstə(r)z] .

Drain	**twenty**	**-**	**five**	**large**	**oysters**	**.**
流走	二十	-	五	大的	牡蛎	.

将二十五个大牡蛎沥干水分。

[kʌt] ['brekfəst] ['beɪkən]['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [ðen] [kʌt] [iːtʃ] [slaɪs]['ɪntuː] [θriː] ['piːsɪz] .

Cut	**breakfast**	**bacon**	**into**	**very**	**thin**	**slices**	**,**	**and**	**then**	**cut**	**each**	**slice**	**into**	**three**	**pieces**	**.**
切	早餐	熏肉	进入	非常	薄的	切片	,	和	然后	切	每个	片	进入	三	件	.

将早餐培根切成非常薄的片，然后将每片切成三块。

[teɪk] [æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['brɔɪlɪŋ] ['skjuːə(r)] ;

Take	**an**	**ordinary**	**broiling**	**skewer**	**;**
拿	一个	普通的	烤制	烤肉串	;

取一根普通的烤肉串签;

[rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] [hɑːd] [pɑːt] [ɒv; əv][æn; ən]['ɔɪstə(r)][ænd; ənd] [ðen] [bæk] [səʊ][æz; əz][tuː; tə][pɪn]

run	**it**	**through**	**the**	**hard**	**part**	**of**	**an**	**oyster**	**and**	**then**	**back**	**so**	**as**	**to**	**pin**
跑步	它	通过	这	难的	部分	的	一个	牡蛎	和	然后	后退	所以	作为	到	别针

[iːtʃ] ['ɔɪstə(r)] [bɪ'twiːn] [tuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['beɪkən] ;

each	**oyster**	**between**	**two**	**pieces**	**of**	**bacon**	**;**
每个	牡蛎	之间	二	件	的	熏肉	;

将培根穿过牡蛎的硬壳部分，然后再折回来，将每个牡蛎夹在两片培根之间;

[ðæt] [ɪz] ,

that	**is**	**,**
那	是	,

那是,

[rʌn] [ðə; ði]['skjuːə(r)] [θruː] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['beɪkən][æz; əz] [ðəʊ] [juː; jʊ][wɜː(r); wə(r)] ['stɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]

run	**the**	**skewer**	**through**	**a**	**piece**	**of**	**bacon**	**as**	**though**	**you**	**were**	**sticking**	**it**
跑步	这	烤肉串	通过	一个	片	的	熏肉	作为	尽管	你	是	粘性	它

[wɪð] [ə; eɪ][pɪn] ,

with	**a**	**pin**	**,**
和	一个	别针	,

用竹签穿过一片培根，就像用大头针扎它一样。

[ðen] [θruː] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [θruː] [ə'nʌðə(r)] [piːs] [ɒv; əv]['beɪkən] ,

then	**through**	**an**	**oyster**	**,**	**and**	**then**	**through**	**another**	**piece**	**of**	**bacon**	**,**
然后	通过	一个	牡蛎	,	和	然后	通过	其他	片	的	熏肉	,

然后通过一个牡蛎，再通过另一片培根，

[ænd; ənd][səʊ][ɒn] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['skjuːə(r)][ɪz] [fɪld] .

and	**so**	**on**	**until**	**the**	**skewer**	**is**	**filled**	**.**
和	所以	在	直到	这	烤肉串	是	已填	.

如此反复，直到烤串串满为止。

[ə'reɪndʒ] [ɔːl] [ðə; ði] ['skjuːəz] ['niːtli] [ɒn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['brɔɪlə(r)] ; [brɔɪl] ['kwɪkli] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [klɪə(r)] ['faɪə(r)]

Arrange	**all**	**the**	**skewers**	**neatly**	**on**	**a**	**double**	**broiler**	**;**	**broil**	**quickly**	**over**	**a**	**clear**	**fire**
安排	全部	这	烤串	整齐地	在	一个	双倍的	肉鸡	;	烤	迅速地	超过	一个	清除	火

,

,

,

将所有烤串整齐地摆放在双层烤盘上；用明火快速烤制。

[fɜːst] [ɒn] [wʌn] [saɪd] [ðen] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] .

first	**on**	**one**	**side**	**then**	**on**	**the**	**other**	**.**
第一的	在	一	边	然后	在	这	其他	.

先从一边开始，再从另一边开始。

[sɜːv] [æt; ət] [wʌns] [ɒn] [ðə; ði] ['skjuːəz] .

Serve	**at**	**once**	**on**	**the**	**skewers**	**.**
服务	在	一次	在	这	烤串	.

用竹签串好后立即上桌。

['skɒləp] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)] [ænd; ənd]
SCALLOP **OF** **OYSTER** **AND**
扇贝 的 牡蛎 和

扇贝牡蛎和

[ˌmækə'rəʊni]
MACARONI
通心粉

通心粉

[breɪk] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni]['ɪntuː] ['piːsɪz] [tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ; [θrəʊ] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
Break **four** **ounces** **of** **macaroni** **into** **pieces** **two** **inches** **long** **;** **throw** **into** **boiling** **water**
休息 四 盎司 的 通心粉 进入 件 二 英寸 长的 ; 扔 进入 沸腾 水
;
;
;

将 4 盎司通心粉掰成 2 英寸长的段；放入沸水中；

[bɔɪl] ['ræpɪdli] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] ; [θrəʊ] ['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ; [dreɪn]
boil **rapidly** **thirty** **minutes** **;** **drain** **;** **throw** **into** **cold** **water** **for** **fifteen** **minutes** **;** **drain**
熬 快速 三十 分钟 ; 流走 ; 扔 进入 寒冷的 水 为了 十五 分钟 ; 流走
[ə'gen] .
again **.**
再次 .

快速煮沸三十分钟；沥干水分；放入冷水中浸泡十五分钟；再次沥干水分。

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstə(r)z] .
Drain **fifty** **oysters** **.**
流走 五十 牡蛎 .

沥干五十个牡蛎的水。

[pʊt] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [ðiːz] ['ɔɪstə(r)z]['ɪntuː][ðə; ðɪ] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
Put **a** **layer** **of** **these** **oysters** **into** **the** **bottom** **of** **a** **baking** **dish** **,**
放 一个 层 的 这些 牡蛎 进入 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 ,

在烤盘底部铺一层牡蛎，

[ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ðɪ] [bɔɪld] [ˌmækə'rəʊni] ; [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z][ænd; ənd]
then **a** **layer** **of** **the** **boiled** **macaroni** **;** **another** **layer** **of** **oysters** **and**
然后 一个 层 的 这 煮沸 通心粉 ; 其他 层 的 牡蛎 和
[ˌmækə'rəʊni] ;
macaroni **;**
通心粉 ;

然后铺上一层煮熟的通心粉；再铺上一层牡蛎和通心粉；

['dʌstɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]['əʊvə(r)] [iːtʃ] ['leɪə(r)] ; [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] [dɪʃ] [ɪz] [fɪld] ;
dusting **a** **little** **salt** **and** **pepper** **over** **each** **layer** **;** **continue** **until** **the** **dish** **is** **filled** **;**
除尘 一个 小的 盐 和 胡椒 超过 每个 层 ; 继续 直到 这 盘子 是 已填 ;

在每一层上撒上少许盐和胡椒粉；继续放至盘子装满；

['hævɪŋ] [ðə; ðɪ][lɑːst]['leɪə(r)][ˌmækə'rəʊni] .
having **the** **last** **layer** **macaroni** **.**
拥有 这 最后的 层 通心粉 .

最后一层是通心粉。

[kʌt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː]['bɪts] .
Cut **a** **tablespoonful** **of** **butter** **into** **bits** **.**
切 一个 一汤匙 的 黄油 进入 比特 .

将一汤匙黄油切成小块。

[pʊt][ðə; ðɪ]['bɪts]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ][tɒp] , [ænd; ənd] [dʌst] ['θɪkli] [wɪð] [bred] [krʌmz] .
Put **the** **bits** **over** **the** **top** **,** **and** **dust** **thickly** **with** **bread** **crumbs** **.**
放 这 比特 超过 这 顶部 , 和 灰尘 浓密 和 面包 面包屑 .

把这些碎屑放在上面，再撒上厚厚一层面包屑。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][ə'baʊt]

Pour	**over**	**this**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**cream**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**about**
倒	超过	这	四	汤匙	的	奶油	,	和	烤	在	一个	快的	烤箱	关于

['twenti] ['mɪnɪts] .

twenty	**minutes**	**.**
二十	分钟	.

淋上四汤匙奶油，放入烤箱快速烘烤约二十分钟。

[bɪsk] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)]

BISQUE	**OF**	**OYSTER**
浓汤	的	牡蛎

牡蛎浓汤

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstə(r)z] ; [bɔɪl][ænd; ənd][skɪm][ðə; ði]['lɪkə(r)] .

Drain	**fifty**	**oysters**	**;**	**boil**	**and**	**skim**	**the**	**liquor**	**.**
流走	五十	牡蛎	;	熬	和	撇去	这	酒	.

沥干五十个牡蛎的汁液；煮沸并撇去浮沫。

[tʃɒp] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] [wɪð] [ə; eɪ]['sɪlvə(r)] [naɪf] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði]['lɪkə(r)] ; [bɔɪl][ænd; ənd]

Chop	**the**	**oysters**	**with**	**a**	**silver**	**knife**	**;**	**add**	**them**	**to**	**the**	**liquor**	**;**	**boil**	**and**
劈	这	牡蛎	和	一个	银	刀	;	添加	他们	到	这	酒	;	熬	和

[skɪm] [ə'gen] .

skim	**again**	**.**
撇去	再次	.

用银刀将牡蛎切碎；放入酒中；煮沸后再次撇去浮沫。

[pʊt][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][mɪlk][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] ;

Put	**one**	**quart**	**of**	**milk**	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**;**
放	一	夸脱	的	牛奶	在	一个	双倍的	锅炉	;

将一夸脱牛奶放入双层蒸锅中；

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ;

rub	**together**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**and**	**three**	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**;**
擦	一起	二	汤匙	的	黄油	和	三	汤匙	的	面粉	;

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði][hɒt] [mɪlk] ;

add	**this**	**to**	**the**	**hot**	**milk**	**;**
添加	这	到	这	热的	牛奶	;

将两汤匙黄油和三汤匙面粉揉搓在一起；将其加入热牛奶中；

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] .

stir	**constantly**	**until**	**smooth**	**and**	**thick**	**as**	**cream**	**.**
搅拌	不断地	直到	光滑的	和	厚的	作为	奶油	.

不停搅拌至顺滑浓稠如奶油状。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['seləri] ['pepə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] .

Add	**one**	**teaspoonful**	**of**	**celery**	**pepper**	**and**	**the**	**oysters**	**.**
添加	一	一茶匙	的	芹菜	胡椒	和	这	牡蛎	.

加入一茶匙芹菜胡椒粉和牡蛎。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , ['presɪŋ] ['laɪtli] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːv]

Strain	**through**	**a**	**sieve**	**,**	**pressing**	**lightly**	**;**	**add**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**serve**
拉紧	通过	一个	筛	,	紧迫	轻轻	;	添加	一茶匙	的	盐	,	和	服务

[æt; ət][wʌns] .

at	**once**	**.**
在	一次	.

用筛子过滤，轻轻按压；加入一茶匙盐，立即食用。

['ɔɪstə(r)z] [ɪn] [kəʊ'kiːl]

OYSTERS	**EN**	**COQUILLE**
牡蛎	EN	扇贝

焗牡蛎

[bɔɪl] [ɪn][ðeə(r)] [əʊn] ['lɪkə(r)] ['twenti] - [faɪv][fæt]['ɔɪstə(r)z] .

Boil	**in**	**their**	**own**	**liquor**	**twenty**	**-**	**five**	**fat**	**oysters**	**.**
熬	在	他们的	自己的	酒	二十	-	五	胖的	牡蛎	.

将二十五个肥牡蛎放入牡蛎自身的汁液中煮熟。

[dreɪn] , [ænd; ənd] [tʃɒp] [wɪð] [ə; eɪ]['sɪlvə(r)] [naɪf] .

Drain	**,**	**and**	**chop**	**with**	**a**	**silver**	**knife**	**.**
流走	,	和	劈	和	一个	银	刀	.

沥干水分，用银刀切碎。

[pʊt][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk][ɪn]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .

Put	**one**	**cup**	**of**	**milk**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
放	一	杯子	的	牛奶	在	双倍的	锅炉	.

将一杯牛奶放入双层蒸锅中。

[rʌb] [tə'geðə(r)][wʌn] ['teɪbl̩spu:nfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tu:] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ; [ˌeɪ di: 'di:]['grædʒuəli]

Rub	**together**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**and**	**two**	**of**	**flour**	**;**	**add**	**gradually**
擦	一起	一	一汤匙	的	黄油	和	二	的	面粉	;	添加	逐步地

[ðə; ði][hɒt] [mɪlk] ,

the	**hot**	**milk**	**,**
这	热的	牛奶	,

将一汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起；然后逐渐加入热牛奶，

['bi:tɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði] [waɪl] .

beating	**all**	**the**	**while**	**.**
殴打	全部	这	尽管	.

一直在殴打。

[naʊ] [ˌeɪ di: 'di:] [jəʊk] [ɒv; əv] [tu:] [egz] , ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt] , ['kwɔ:tə(r)] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]

Now	**add**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**quarter**	**teaspoonful**	**of**
现在	添加	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	一茶匙	的	盐	,	四分之一	一茶匙	的

['pepə(r)] ,

pepper	**,**
胡椒	,

现在加入两个蛋黄、一茶匙盐、四分之一茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl̩spu:nfʊl] [ɒv; əv] [gri:n] ['pepə(r)] [tʃɒpt] [faɪn] ; [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] ,

and	**a**	**tablespoonful**	**of**	**green**	**pepper**	**chopped**	**fine**	**;**	**add**	**the**	**oysters**	**,**
和	一个	一汤匙	的	绿色的	胡椒	切碎	美好的	;	添加	这	牡蛎	,

加入一汤匙切碎的青椒；放入牡蛎，

[fɪl] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntu:][ðə; ði] [di:p] ['ɔɪstə(r)] [ʃel] , [dʌst] [wɪð] [draɪ] [bred] [krʌmz] ,

fill	**the**	**mixture**	**into**	**the**	**deep**	**oyster**	**shell**	**,**	**dust**	**with**	**dry**	**bread**	**crumbs**	**,**
充满	这	混合物	进入	这	深的	牡蛎	壳	,	灰尘	和	干燥	面包	面包屑	,

将混合物填入深牡蛎壳中，撒上干面包屑。

[ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

and	**brown**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**
和	棕色的	在	一个	快的	烤箱	.

用烤箱快速烘烤至金黄色。

[du:; də][nɒt] [ki:p] [ðem; ðəm][ɪn] [lɒŋ] , [ɔ:(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [wɪl] ['kɜ:d(ə)l] .

Do	**not**	**keep**	**them**	**in**	**long**	**,**	**or**	**the**	**mixture**	**will**	**curdle**	**.**
做	不是	保持	他们	在	长的	,	或者	这	混合物	将要	凝固	.

不要放置太久，否则混合物会凝固。

['ɔɪstə(r)z] [stʌft]

OYSTERS	**STUFFED**
牡蛎	填充

酿牡蛎

[dreɪn] ['twentɪ] - [faɪv] [lɑːdʒ] [fæt]['ɔɪstə(r)z] .

Drain	**twenty**	**-**	**five**	**large**	**fat**	**oysters**	**.**
流走	二十	-	五	大的	胖的	牡蛎	.

沥干二十五个大而肥的牡蛎。

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] [hɑːd] [pɑːt] ,

Remove	**the**	**hard**	**part**	**,**
消除	这	难的	部分	,

去除硬物部分

[ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ðɪ] [speɪs] [wɪð] [ə; eɪ] ['fɔːsmiːt] [meɪd] [frɒm; frəm]['kwɔːtə(r)] [kʌp] [ɒv; əv] ['faɪnlɪ]

and	**fill**	**the**	**space**	**with**	**a**	**forcemeat**	**made**	**from**	**quarter**	**cup**	**of**	**finely**
和	充满	这	空间	和	一个	肉馅	制成	从	四分之一	杯子	的	精细地

[tʃɒpt] ['tʃɪkɪn] ,

chopped	**chicken**	**,**
切碎	鸡	,

然后用四分之一杯切碎的鸡肉制成的肉馅填满空隙，

[seɪm] ['kwɒntətɪ] [ɒv; əv] [krʌmz] , ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

same	**quantity**	**of**	**crumbs**	**,**	**tablespoonful**	**of**	**thick**	**cream**	**,**	**a**	**half**	**teaspoonful**	**of**
相同的	数量	的	面包屑	,	一汤匙	的	厚的	奶油	,	一个	一半	一茶匙	的

[sɔːlt] ,

salt	**,**
盐	,

等量的面包屑，一汤匙浓奶油，半茶匙盐，

[dæʃ] [ɒv; əv]['pæpriːkə] , [ɔːl] [mɪkst] [wel] [tə'geðə(r)] .

dash	**of**	**paprica**	**,**	**all**	**mixed**	**well**	**together**	**.**
短跑	的	辣椒	,	全部	混合	出色地	一起	.

加入少许辣椒粉，搅拌均匀。

[dʌst] [ðə; ðɪ]['ɔɪstə(r)z] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Dust	**the**	**oysters**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
灰尘	这	牡蛎	和	盐	和	胡椒	.

在牡蛎上撒上盐和胡椒粉。

[biːt] [tuː] [egz] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)]

Beat	**two**	**eggs**	**without**	**separating**	**;**	**add**	**to**	**them**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**oyster**
打	二	鸡蛋	没有	分离	;	添加	到	他们	二	汤匙	的	牡蛎

['lɪkə(r)] ,

liquor	**,**
酒	,

将两个鸡蛋打散，不要分开蛋黄和蛋白；加入两汤匙牡蛎汁，

[ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] .

and	**one**	**of**	**warm**	**water**	**.**
和	一	的	温暖的	水	.

还有一杯温水。

[dɪp][ðə; ðɪ]['ɔɪstə(r)z][fɜːst][ɪn] [krʌmz] , [ðen] [ɪn][ðə; ðɪ] [eg] ['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [ə'gen] [ɪn]

Dip	**the**	**oysters**	**first**	**in**	**crumbs**	**,**	**then**	**in**	**the**	**egg**	**mixture**	**,**	**and**	**then**	**again**	**in**
蘸	这	牡蛎	第一的	在	面包屑	,	然后	在	这	蛋	混合物	,	和	然后	再次	在

[krʌmz] ,

crumbs	**,**
面包屑	,

先将牡蛎蘸上面包屑，再蘸上蛋液，最后再蘸上面包屑。

['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [nɒt][tuː; tə] [luːz] [ðə; ðɪ] ['stʌfɪŋ] .

being	**careful**	**not**	**to**	**lose**	**the**	**stuffing**	**.**
存在	小心	不是	到	失去	这	馅	.

小心别把馅料弄丢了。

[fraɪ][ɪn] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] [ɔɪl] .
Fry in smoking hot oil .
炒 在 吸烟 热的 油 .

用滚烫的油炸。

[sɜːv] [æz; əz][fraɪd]['ɔɪstə(r)z] .
Serve as fried oysters .
服务 作为 油煎 牡蛎 .

做成炸牡蛎。

[ɪn] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] , [pres] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [wɪ'ðaʊt] ['bruːzɪŋ] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)] ,
In placing the stuffing , press it in without bruising the oyster ,
在 放置 这 馅 , 按 它 在 没有 瘀伤 这 牡蛎 ,

放入馅料时，轻轻按压，不要弄伤牡蛎。

[bʌt; bət] [sə'fɪʃntli] [fɜːm][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ɪts] [pleɪs] .
but sufficiently firm to keep it in its place .
但 足够 公司 到 保持 它 在 它是 地方 .

但足够牢固，可以将其固定在原位。

['ɔɪstə(r)z] [ɒn] ['mʌʃrʊmz]
OYSTERS ON MUSHROOMS
牡蛎 在 蘑菇

蘑菇牡蛎

[dreɪn] ['twenti] - [faɪv][fæt]['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd][pʊt] [tuː] [lɑː'duːn] [ɒv; əv]['beɪkən] [θruː] [iːtʃ] ['ɔɪstə(r)]
Drain twenty - five fat oysters , and put two lardoons of bacon through each oyster
流走 二十 - 五 胖的 牡蛎 , 和 放 二 肥肉 的 熏肉 通过 每个 牡蛎
.
:
.

将二十五个肥牡蛎沥干水分，然后将两块培根塞入每个牡蛎中。

[kʌt] [ðə; ði][fæt] [pɑːt] [ɒv; əv][hæm][ɔː(r)]['beɪkən]['ɪntuː]['taɪni] [strɪps] ; [juːz][ə; eɪ] [smɔːl] [lɑːrdɪŋ] ['niːd(ə)l] ,
Cut the fat part of ham or bacon into tiny strips ; use a small larding needle ,
切 这 胖的 部分 的 火腿 或者 熏肉 进入 微小的 条状物 ; 使用 一个 小的 肥肉 针 ,

将火腿或培根的肥肉部分切成细条；用细的剔骨针，

[ænd; ənd][dʒʌst] [teɪk] [wʌn] [stɪtʃ] [ɪn] [sɒft] [pɑːt] , [ðen] [ə'nʌðə(r)] , [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði][endz][tuː; tə] [hæŋ] .
and just take one stitch in soft part , then another , allowing the ends to hang .
和 只是 拿 一 缝 在 柔软的 部分 , 然后 其他 , 允许 这 结束 到 悬挂 .

在柔软的部分缝一针，然后再缝一针，让线头垂下来。

[dɪp] [iːtʃ] ['ɔɪstə(r)][ɪn] [bred] [krʌmz] , [ðen] [ɪn] [eg] , [ænd; ənd] [ðen] [ə'gen] [ɪn] [krʌmz] .
Dip each oyster in bread crumbs , then in egg , and then again in crumbs .
蘸 每个 牡蛎 在 面包 面包屑 , 然后 在 蛋 , 和 然后 再次 在 面包屑 .

将每个牡蛎先蘸上面包屑，再蘸上蛋液，最后再蘸上面包屑。

[fraɪ][ɪn] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] [ɔɪl] .
Fry in smoking hot oil .
炒 在 吸烟 热的 油 .

用滚烫的油炸。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ]['plætə(r)][ɒv; əv] [beɪkt] ['mʌʃrʊmz] ; [pʊt][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ɒn][tɒp] , ['kʌvə(r)] [wɪð]
Have ready a platter of baked mushrooms ; put the oysters on top , cover with
有 准备好 一个 拼盘 的 烘焙 蘑菇 ; 放 这 牡蛎 在 顶部 , 覆盖 和
[braʊn] [sɔːs] ,
brown sauce ,
棕色的 酱 ,

准备一盘烤蘑菇；把牡蛎放在蘑菇上，淋上棕色酱汁。

[ænd; ənd] [sɜːv] .
and **serve** **.**
和 服务 .

上菜。

[beɪkt] ['mʌʃrʊmz]
BAKED **MUSHROOMS**
烘焙 蘑菇

烤蘑菇

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ʃɔːt] [ðə; ðiː] [stemz] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [gʊd] - [saɪzd] ['mʌʃrʊmz] ; [pʊt]
Peel **and** **cut** **short** **the** **stems** **from** **a** **pound** **of** **good** **-** **sized** **mushrooms** **;** **put**
果皮 和 切 短的 这 茎 从 一个 磅 的 好的 - 尺寸 蘑菇 ; 放
[ðem; ðəm] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pæn] ,
them **in** **baking** **pan** **,**
他们 在 烘烤 平底锅 ,

将一磅大小适中的蘑菇去皮，切掉根部；放入烤盘中，

[gɪlz] [ʌp] ; [pʊt] [ə; eɪ] ['taɪni] [bɪt] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [iːtʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
gills **up** **;** **put** **a** **tiny** **bit** **of** **butter** **in** **each** **,** **sprinkle** **with** **salt** **and** **pepper** **.**
鳃 向上 ; 放 一个 微小的 少量 的 黄油 在 每个 , 撒 和 盐 和 胡椒 .

将鳃向上翻起；在每个鳃里放一小块黄油，撒上盐和胡椒粉。

[rʌn] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;
Run **them** **in** **a** **hot** **oven** **for** **fifteen** **minutes** **;**
跑步 他们 在 一个 热的 烤箱 为了 十五 分钟 ;

将它们放入高温烤箱中烤十五分钟；

[ðen] [pɔː(r)] [ɪn] [ðə; ðiː] [pæn] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)] ['lɪkə(r)] [ðæt]
then **pour** **in** **the** **pan** **about** **a** **gill** **of** **cream** **and** **one** **gill** **of** **oyster** **liquor** **that**
然后 倒 在 这 平底锅 关于 一个 鳃 的 奶油 和 一 鳃 的 牡蛎 酒 那
[hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] [ænd; ənd] [streɪnd] ;
has **been** **boiled** **and** **strained** **;**
有 到过 煮沸 和 紧张 ;

然后向锅中倒入约一吉尔的奶油和一吉尔煮沸并过滤后的牡蛎汁；

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
bring **to** **boiling** **point** **.**
带来 到 沸腾 观点 .

煮至沸点。

[dɪʃ] [ðə; ðiː] ['mʌʃrʊmz] , ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ðə; ðiː] ['ɔɪstə(r)z] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː]
Dish **the** **mushrooms** **,** **cover** **them** **over** **with** **the** **oysters** **,** **add** **two**
盘子 这 蘑菇 , 覆盖 他们 超过 和 这 牡蛎 , 添加 二
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃeri] [tuː; tə] [sɔːs] .
tablespoonfuls **of** **sherry** **to** **sauce** **.**
汤匙 的 雪利酒 到 酱 .

将蘑菇盛入盘中，盖上牡蛎，在酱汁中加入两汤匙雪利酒。

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [hɒt] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] .
Make **it** **very** **hot** **and** **pour** **it** **over** **.**
制作 它 非常 热的 和 倒 它 超过 .

将汤汁烧热后浇在上面。

[lɑːd] ['ɔɪstə(r)z] [brɔɪld]
LARDED **OYSTERS** **BROILED**
肥腻的 牡蛎 烤制

猪油烤牡蛎

[lɑːd] [wɪð] ['beɪkən] [æz; əz] [ɪn] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] , ['twenti] - [faɪv] [fæt] ['ɔɪstə(r)z] .
Lard **with** **bacon** **as** **in** **preceding** **recipe** **,** **twenty** **-** **five** **fat** **oysters** **.**
猪油 和 熏肉 作为 在 前 食谱 , 二十 - 五 胖的 牡蛎 .

猪油加培根（如前文所述），二十五只肥牡蛎。

[brʌʃ] [æn; ən]['ɔɪstə(r)]['brɔɪlə(r)] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [ðen] ['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['kləʊsli] [wɪð] [ðə; ði]
Brush **an** **oyster** **broiler** **with** **melted** **butter** **and** **then** **cover** **it** **closely** **with** **the**
刷子 一个 牡蛎 肉鸡 和 融化 黄油 和 然后 覆盖 它 密切 和 这
['ɔɪstə(r)z] .
oysters **.**
牡蛎 .

在烤牡蛎架上刷一层融化的黄油，然后紧实地铺上牡蛎。

[bɔɪl] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɔɪstə(r)] ['lɪkə(r)] , [streɪn] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] ,
Boil **half** **cup** **of** **the** **oyster** **liquor** **,** **strain** **,** **put** **it** **in** **the** **serving** **dish** **,**
熬 一半 杯子 的 这 牡蛎 酒 , 拉紧 , 放 它 在 这 服务 盘子 ,

将半杯牡蛎汁煮沸，过滤后倒入上菜盘中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [dæʃ] [ɒv; əv]['pæpriːkə] .
add **a** **tablespoonful** **of** **butter** **,** **half** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **dash** **of** **paprica** **.**
添加 一个 一汤匙 的 黄油 , 一半 一茶匙 的 盐 , 短跑 的 辣椒 .

加入一汤匙黄油、半茶匙盐、少许辣椒粉。

[naʊ] [pʊt][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z]['əʊvə(r)][ə; eɪ][klɪə(r)]['faɪə(r)] , [brɔɪl] ['kwɪkli] [ɒn][wʌn][saɪd] ,
Now **put** **the** **oysters** **over** **a** **clear** **fire** **,** **broil** **quickly** **on** **one** **side** **,**
现在 放 这 牡蛎 超过 一个 清除 火 , 烤 迅速地 在 一 边 ,

现在把牡蛎放在明火上，快速烤一面。

[tɜːn] [ænd; ənd] [brɔɪl] [ðə; ði]['ʌðə(r)] .
turn **and** **broil** **the** **other** **.**
转动 和 烤 这 其他 .

翻面，烤另一块。

[biː; bi] ['veri] ['keəf(ə)l][tuː; tə]['luːs(ə)n][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][bɪ'fɔː(r)] ['əʊpənɪŋ][ðə; ði]['brɔɪlə(r)] .
Be **very** **careful** **to** **loosen** **the** **oysters** **before** **opening** **the** **broiler** **.**
是 非常 小心 到 松开 这 牡蛎 前 开幕 这 肉鸡 .

打开烤炉前，务必小心地将牡蛎从罐头中取出。

[lɪft] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z]['ɪntuː][ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Lift **the** **oysters** **into** **the** **sauce** **and** **serve** **immediately** **.**
举起 这 牡蛎 进入 这 酱 和 服务 立即地 .

将牡蛎捞入酱汁中，立即食用。

[-] [nəʊt]
Transcriber's **Note**
转录员的 笔记

转录者注

[ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] [wɒz; wəz] ['nɔrməˌlaɪzd] .
Punctuation **was** **normalized** **.**
标点 曾是 归一化 .

标点符号已标准化。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['prɪntərz] ['erə(r)z][wɜː(r); wə(r)] [fɪkst] :
The **following** **printer's** **errors** **were** **fixed** **:**
这 下列的 打印机的 错误 是 固定的 :

以下打印机错误已修复：

[baʊn] — > [braʊn]
bown **—** **>** **brown**
鲍恩 — > 棕色的

棕色 —> 棕色

[ðə; ði] ['spelɪŋ] [ɒv; əv] " ['teibl,spuːnful] " [wɒz; wəz] ['stændədaɪzd] .
The **spelling** **of** **"** **tablespoonfuls** **"** **was** **standardized** **.**
这 拼写 的 " 汤匙 " 曾是 标准化 .

“tablespoonfuls”的拼写已标准化。

[rɪˈpiːtɪŋ]	[ˈtaɪtlz]	[ɪn]	[ðə; ði]	[frʌnt]	[ˈmætə(r)]	[wɜː(r); wə(r)]	[rɪˈmuːvd]	.
Repeating	**titles**	**in**	**the**	**front**	**matter**	**were**	**removed**	**.**
重复	标题	在	这	正面	事情	是	已移除	.

删除了前言中重复出现的标题。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神